MADE IN FRANCE

REF. 4130347

T-FAL

Xpress Cooker

ティファール圧力なべ

製品名

safe 2

セーフツー

ステンレス／レジスタル

取扱説明書

ご使用になる前に必ずお読みください

圧力なべ「セーフツー」ご使用の手引き

このたびは、ティファール圧力なべ「セーフツー」をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。ティファール圧力なべは、万全の品質管理のもとに製造され、高い安全性と耐久性が世界各国で広く認められております。
消耗部品の簡単な交換を行えば、いつまでも安心してお使いいただけるようになっています。どうぞ末永くご愛用くださいますようお願い申し上げます。

目　次

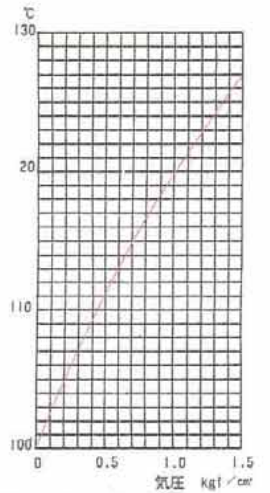
圧力なべのしくみ……1
安全にご使用いただくために……2～3
各部の名称……4
セーフツーの特長……5～6
セーフツー基本操作のご説明……7～8
セーフツーの正しいご使用方法……9～13
使用後のお手入れ……14～15
異状の見分け方と処置……16
Q&A……17
アフターサービス……18
セーフツー　レジスタルをご使用のお客様へ……19

ご使用になる前に、必ず、この取扱説明書をお読みになって、正しい使い方をマスターしてください。

圧力なべのしくみ

圧力なべを使うと、なぜ早く煮えるの？

圧力なべは普通のおなべに比べて、調理時間は約1／3、燃費は約1／4と経済的なのは皆様もご存知のはず。どうしてでしょうか？その秘密は「圧力が高くなると沸騰点が上がる」という原理にあります。通常、私たちが生活している大気は１気圧。いくら熱しても水の温度は100℃以上にはなりません。ところが、圧力なべは、内部が密閉状態になるように設計されているので、加熱すると蒸気がなべの中に閉じ込められ、圧力が高くなります。それに伴って沸騰点も110℃～125℃位まで上昇、火の通りが早くなるので調理時間が短くてすみ、燃費も節約できるというわけです。
しかも圧力なべは、圧力調整装置の働きによって、余分な蒸気を絶えず、外に逃がしています。だから内部の圧力は常に一定に保たれ、圧力が高くなりすぎて危険になるという心配はないのです。初めてお使いになる方は、圧力調整装置から、シューシューと出る蒸気に驚かれますが、これこそ圧力なべが調子よく働いている証拠なのです。



圧力なべ振興会「圧力なべ百科」より

ティファール圧力なべの歴史

圧力なべの原理は、1680年、フランスの物理学者ドゥニ・パパンによって発明されました。
しかし、初期の圧力なべは非常に高い圧力で調理するために、家族向きではありませんでした。以後、さまざまな改良が加えられ、1953年当社によって、初めて家庭用圧力なべが開発されました。以来、当社圧力なべは今や世界120ヶ国、4800万台以上もご愛用いただき、まさにキッチンのベストセラーとして活躍しているのです。

安全にご使用いただくために

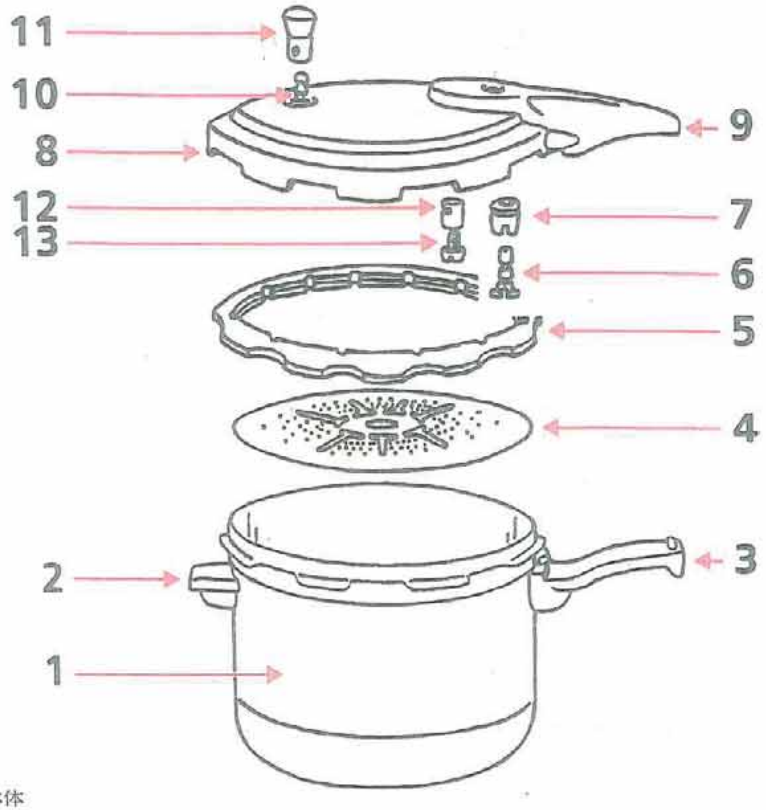
圧力なべを使用して調理される場合は、下記の点に十分ご注意ください。
また、圧力なべを快適に、かつ安全にご使用頂くため、ご使用前には必ずこの「取扱説明書」をお読みくださいますようお願い致します。

＊下記の諸事項を守らないで万一事故が生じた場合は、使用者の責任となりますのでご了承ください。

1 圧力なべは、圧力を利用した調理器具です。間違ったご使用はとても危険ですので「取扱説明書」に従って正しくご使用ください。また必ず、すべての注意事項をお読みください。
2 調理以外の目的にはご使用にならないでください。
3 調理中及び、その直後は、圧力なべの表面が非常に熱くなっており火傷の危険がありますので取っ手以外には触れないようにしてください。また、お子様を近づけないよう、そして機能弁おもりから出る蒸気で火傷せぬようご注意ください。
4 「空炊き」は絶対にしないでください。本体やパッキングを傷め蒸気漏れや、安全装置の故障の原因となります。
5 調理中または圧力を下げるとき、機能弁おもりの蒸気排出口に顔や手を近づけたりしないでください。
6 圧力がまだ残っているうちは、決してなべをゆすったり、傾けたりしないでください。また、中身が熱い状態で持ち運ぶときは、両方の取っ手を持ち、静かに運んでください。
7 どのような場合でも、なべの中の圧力が完全に下がってから、ふたを開けてください。
8 ご使用前に、ノズルや機能弁おもり、安全装置が目詰まりしていないかどうか、必ず点検してください。
9 なべの深さの２／３が最大調理量の目安となっております、材料と煮汁を合わせた量が、それ以上にならないようご注意ください。また、豆類は、豆と水を合わせた量を、なべの深さの１／４以下にし、落としぶたを使用して調理してください。

10 電子レンジ、およびオーブンではご使用になれません。
11 ローストビーフ等の一部料理を除き、調理をする際は、水やスープ、だし汁を最低1.5カップ入れるようにしてください。10分間で約200cc（１カップ）の水分が蒸発します。調理時間のかかるものはその割合で水やスープ、だし汁を増やしてください。
12 アップルソース、オートミール、麺類、パスタなどは泡立ったり、跳ね上がったりして機能弁おもりやノズルの目詰まりの原因になりますので、圧力なべでの調理は避けてください。また、粘性が強く、とろみがつくカレーやシチューなどは、ルーを入れた後、ふたを開け、圧力をかけずにご使用ください。
13 牛タンのような表皮に覆われたものは、ふたを開け、圧力をかけずにご使用ください。
14 重曹など、急激に発泡するものや、多量の油・酒は調理に使用しないでください。
15 ガスの炎を大きくしすぎると、火が本体側面や取っ手にまわり、取っ手が損傷してしまうおそれがあります。本体底面にあたる程度に調節し、必要以上に大きくすることのないようご注意ください。
16 電気プレート、シーズーヒーターでご使用の場合は、その直径がなべの底の直径以内のものをご使用ください。
17 表面にセラミックプレートが施されている、ハロゲンヒーターや、セラミックヒーターをご使用の場合は、なべの底面が濡れていたり、汚れていないか、お確かめの上、ご使用ください。
18 この圧力なべの安全機構は精密にできています。ご使用後は「取扱説明書」に従ってお手入れをしてください。
19 部品の交換は、必ず当社専用部品をご使用ください。他社部品では代用できません。
20 この「取扱説明書」はご使用中、不明な点がおありの時は、いつでも見られるように大切に保管しておいてください。

セーフツー各部の名称



1. 本体
2. 本体の補助取っ手
3. 本体の取っ手
4. 蒸し板
5. パッキング
6. 安全ロックピン
7. 安全ロックピン用ゴム ― 安全ロック装置
8. ふた
9. ふたの取っ手
10. 機能弁ノズル・ナット
11. 機能弁おもり ― 圧力調整装置
12. 安全弁
13. 安全弁ナット ― 安全装置

セーフツーの特長

圧力なべ「セーフツー」は安心してご使用いただけるよう以下のように安全設計されています。

1. 自動安全ロック装置

①ふたが正しく閉まっていない場合、安全ロックピンが上がらず、圧力がかからないようになっています。

②ふたが正しく閉まっていれば、僅かな圧力でも敏感に反応し、安全ロックピンが上がり、ふたをロックします。また、なべの中の圧力が完全に下がらないとふたは開きません。

ふたを開けるときは、必ず、安全ロックピンが下がっているかどうか確認してください。

2. 三重安全設計

ご使用中、圧力が基準値以上になっても、三重の安全設計で余分な蒸気を排出し圧力を下げるしくみになっています。

①圧力調整おもり（機能弁おもり）

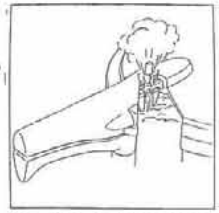
機能弁おもりが余分な蒸気を外に排出するので、なべの中の圧力は常に一定に保たれるようになっています。

②安全弁

機能弁おもりが正常に働かない場合、安全弁から蒸気を逃がします。

③特別設計のパッキング

万一、機能弁おもり、安全弁共に作動しなかった場合、特別設計のパッキングが働き、本体とふたの間から蒸気を逃がします。



余分な圧力を蒸気排出口より出します。

特別設計のパッキングから蒸気が排出され圧力を下げます。

⚠ご注意
前頁の安全弁や特別設計のパッキングが働いて、蒸気が排出された場合は、すぐに火を止め、なべが冷めるのを待ってから「使用後のお手入れ」14～15頁を参照して機能弁おもりや安全弁を点検してください。
このような異状が何度も起こるようでしたら、販売店または当社へお問い合わせください。

安全と品質を保証するCSマーク、SGマークがついています。

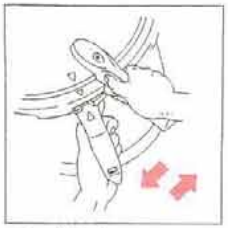
ＣＳマークとは
「消費生活用製品安全法」に定める安全基準に適合していることを示す表示です。

ＳＧマークとは
製品安全協会の認定基準に合格した表示で、製品の欠陥により、万一事故が起きた場合、協会が損害を賠償します。

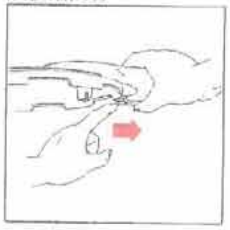
1984年７月、ティファール圧力なべのセロンジェ工場(フランス)は、通産省の厳しい審査にパス、外国製圧力なべとしては初めて消費生活用製品安全法に基づく〝登録工場〟に認定されました。その後、平成8年1月に家庭用の圧力なべ及び圧力がまは、第1種特定製品から第2種特定製品へ移行されましたが、当社の圧力なべは引き続き〝ＳＧ登録工場〟として製造・検査設備の整ったセロンジェ工場で生産されています。

基本操作のご説明

1. ふたの開け方
左手で本体の取っ手（下部）を押さえ、ふたの取っ手（上部）を右側（時計と反対方向）に回します。ふたの▽印と本体取っ手の△印が向かい合った位置でふたを水平に持ちあげます。

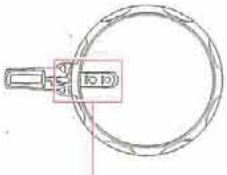

ふたの開め方

2. ふたの閉め方
ふたの▽印と取っ手の△印を向い合わせ、水平にふたをかぶせます。ふたを時計回りに、カチッと音がするところまで回します。もしふたが閉まらない場合は、ふたの取っ手下のレバーが解除されているかどうか確認してください。


レバー解除のチェック

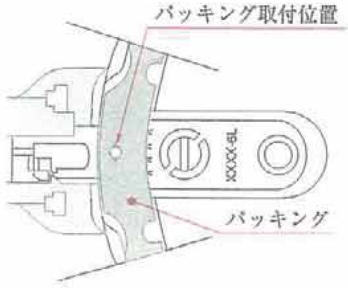
3. パッキングの取付け方
ふた裏面の取っ手付根部分にある突起にパッキングの穴を合わせて取り付けてください。
パッキングに表裏はありません。

フタ裏面の図

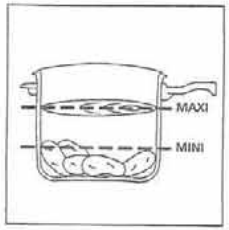


＊新しいパッキングは、ふたの開閉を堅くする場合がありますが、パッキングの表面に薄くサラダ油を塗っていただくことで、スムーズに開閉できます。

取っ手付根部分の拡大図



4. 機能弁おもりのセット
調理の際は、なべを火にかける前におもりをセットしてください。
(作動圧力：0.9kg／cm²)



最大調理量はなべの深さの⅔
豆類の場合は¼

4. 調理量の目安

なべの深さの2/3が最大調理量の目安です。材料と煮汁を合わせた量がそれ以上にならないようご注意ください。

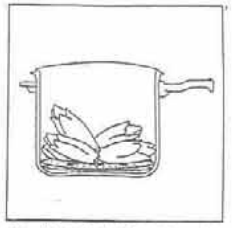
豆類は煮炊きによって量が増えますので、豆と水を合わせた量をなべの深さの1/4以下にし、落としぶたをご使用ください。(付属の蒸し板をご利用ください)

また、調理をする際は水やスープ、だし汁を最低1.5カップは加えるようにしてください。

白米の最大炊飯量

本体容量		
4.5 ﾘｯﾄﾙ	4½ ｶｯﾌﾟ	(約5合)
6 ﾘｯﾄﾙ	7 ｶｯﾌﾟ	(約8合)

5. 蒸し料理


蒸し料理は最低1.5カップの水を入れる

蒸し料理の場合は、1.5カップ以上の水を入れてご使用ください。付属の蒸し板で高さが不十分な場合は、十分な高さのある耐熱性の器等を敷いてください。目安として10分間で約200cc（1カップ）の水分が蒸発します。
必ず調理時間に見合った分量の水をお入れください。
蒸しおこわ等の場合は必ず3カップの水を入れてください。水が少ないとこげつきの原因となります。

正しいご使用方法

初めてお使いになる前に
下記「正しいご使用方法」1～8をご一読の上、次のように加圧状態をお試しください。なべに半分位まで水を入れ、ふたを閉めて加熱し、機能弁おもりより蒸気が出始め回り出したら、火を止め、圧力を下げてふたを開けます。その後、中の湯を捨て、ふたや本体を、台所用洗剤でよく洗ってください。

1. ご使用前の点検

毎回ご使用になる前に必ず点検を行ってください。

・圧力調整装置
ご使用前に機能弁おもりやノズルの穴が目詰まりしていないか、おもりをはずし、ふたを明るい方向へかざし、ノズルの穴を覗いてみて、完全な円に見えるかどうか、確認してください。

・パッキング
パッキングがふたに完全にはまっていること、またパッキングのミゾに食べ物のカスなどが付着していないかどうか、確認してください。
「パッキングの取付け方」7頁3参照

・安全ロックピン、安全弁
安全ロックピンはふた裏側の安全ロックピンゴムカバー内に全部入っている状態かどうか、また、食べ物のカスがつまって目詰まりしていないかどうか、確認してください。

2. なべに材料を入れふたを閉めます。

「安全にご使用いただくために」2～3頁をもう一度確認！
「調理量の目安」8頁など大丈夫ですか？
ふたはキチンと閉まっていますか？

⚠ご注意
泡立ったり、粘性が強くとろみがつく料理は、圧力調理を避けてください。カレーやシチューなどは、ルーを入れた後はふたを開けて、圧力をかけずにご使用ください。
「安全にご使用いただくために」3頁12参照

3. 機能弁おもりをセットします。

4. 強火にかける(圧力をかける)
圧力がかかるまでは、強火で加熱します。しばらく加熱すると、安全ロックピンの周りから蒸気が出てきて安全ロックピンが上がり、蒸気が止まります。この時点でふたが完全にロックされ、圧力が下がって安全ロックピンが下がるまでふたを開けることはできません。

⚠ご注意
しばらく強火にかけていても、安全ロックピンが上がらないなど、上記のように正常に圧力がかからない時は、火を止め、念のため圧力を抜いて安全ロックピンが下がっている事を確認してからふたを開け、もう一度、取扱説明書を見ながら、最初からやり直してください。

⚠ご注意
加熱する際は、本体側面および取っ手に火がまわらないようご注意ください。
「安全にご使用いただくために」3頁15～17参照

5. 火を弱める(調理時間を計る)
しばらくそのまま加熱を続けると加圧が始まり、機能弁おもりから蒸気が出始め、しゅるしゅる回り始めますので、火を弱めてください。
一度圧力がかかれば、弱火で十分調理できます。

⚠ご注意
「加圧時間」とは機能弁おもりが回り始めた時から、火を止めるまでの時間をいいます。
⚠ご注意
加圧中の機能弁おもりは、余分な圧力を出しながら回りますので、回り方に強弱があります。

6. 火を止めます。
所定の時間が来たら、火を止めます。
蒸らす必要のある料理は、火を止めた後も中の圧力を抜かず、そのままにして料理の説明に従ってください。

⚠ご注意
火を止めた後もなべの中にはまだ圧力が残っています。どのような場合でも安全のために、まず圧力を下げてから正しい方法でふたを開けてください。

7. 圧力を下げます。
機能弁おもりのつまみ（上部の黒い部分）を上から持ち、軽く引上げた状態で止め（その際、急におもりを抜いたりしないでください）機能弁おもりの横の2ヶ所の穴から蒸気を排出し、中の圧力を下げます。ある程度、排出させたらおもりを引き抜いて、そのまま完全に蒸気を排出させます。

なべの中の圧力が完全に下がると安全ロックピンが下がり、ふたを開けることができます。

急におもりをはずすと危険です。

⚠ご注意
急におもりをはずすと蒸気とともに、なべの中身が吹き出ることがあるので危険です。また蒸気の排出により火傷をする危険がありますので、機能弁おもりのつまみ上部を上から持って行ってください。
また、蒸気排出の際には、排出口付近に手や顔を近づけないようご注意ください。

⚠ご注意
機能弁ノズルから蒸気がもれているあいだは、なべの中に圧力が残っていますので、蒸気を完全に排出してください。

・自然に冷ます方法（料理ブック内：自然冷却）
火を止めた後、安全ロックピンが下がるまで、そのままにしておきます。

・急速に冷ます方法
すぐに圧力を抜きたいときには、火を止めた後、なべを静かに水道の蛇口の下へ持ってゆき、安全ロックピンが完全に下がるまで水をかけます。確認してからふたを開けてください。

⚠ご注意
なべを移動する際は、両方の取っ手を持って行ってください。
また移動するとき、傾けたりすると蒸気とともに中身が吹き出すおそれがありますので、注意して運ぶようにしてください。

8. ふたを開けます。

⚠ご注意
パッキングのミゾに熱い煮汁がたまっていることがあるので、ふたをたてて持ち上げないようにしてください。安全ロックピンが上がっているときは、ふたは開きませんので蒸気を完全に排出してください。決して無理にフタを開けないでください。安全ロックピンが下がっていない状態に箸などで無理に安全ロックピンを押し下げるようなことは絶対にしないでください。蒸気とともになべの中身が吹き出ることがあり、とても危険です。

クッキングポイント
じわっと蒸らしておいしさ仕上げ
圧力なべクッキングでは、火を止めた後も中の蒸気を抜かずに、そのまま余熱を利用して蒸らす料理が多くあります。
「蒸らす時間も料理のうち」と覚えておきましょう。

焦げつきにご注意ください
お料理によってはビーフシチューのお肉など、最初に軽く炒めてから圧力をかけるものがあります。
その際、強火は焦げつきの原因になりますのでご注意ください。

使用後のお手入れ

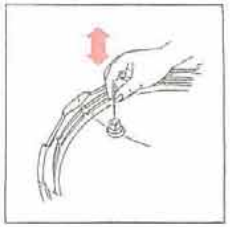
1. 本体とふたのお手入れ

・ふたは食器洗い機では絶対に洗わないでください。また水の中に長時間浸したりせず、お湯で洗い流すなど、できるだけ手早く洗うようにしてください。
・漂白剤や塩素系洗剤で洗わないでください。
・塩分や酸味は、シミの原因になりますので、お料理を長時間なべの中に放置しないでください。
・付着物は、金属たわしなどで無理にこすらず、お湯につけて、やわらかくしてから洗い落としてください。
・洗った後は、よく乾燥させてから収納してください。

2. パッキングのお手入れ

・パッキングの取り付け、取り外しは簡単にできますので、ふたから外して洗うようにしてください。その際、無理にひっぱったり、金属たわしなどを使用しないでください。
・ご使用の頻度にもよりますが、パッキングは1年に一度新しいものと交換してください。交換の際は、セーフツー専用のパッキングをお求めください。

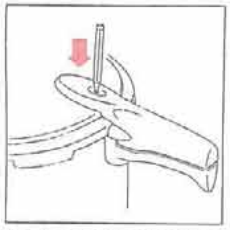
3. 圧力調整装置のお手入れ


ふたの裏側からノズルの穴を掃除する。

・圧力調整装置は目詰まりがないよう調理後、下記のように毎回お手入れしてください。
・ノズルの穴に竹ぐしなどを押し込んで流水できれいに洗ってください。特にご飯、豆などカスがたまりやすい材料を調理した後は、よく洗うようにしてください。
・おもりを洗う際、スプリングを外したり、折ったりしないようご注意ください。

4. 安全ロックピンのお手入れ

・なべ本体の中に何も入っていない状態にしてください。ふたを閉め、箸の先でふたの上から安全ロックピンを下へ強く押し込んでください。安全ロックピンが外れ、なべの中に落ちます。よく洗いお手入れした後は、安全ロックピンをふた裏側のゴムカバー内に完全に押し込んで取り付けてください。


箸などで安全ロックピンを下へ押し込む。

5. 最後に

部品は、いつもきれいにしてご使用ください。また、なべを、長期間ご使用にならない場合は、ふたをしない状態で風通しのよいところに収納するようにしてください。ステンレス製の場合、万一、ふたや本体に白い斑点が出た場合は、ステンレス専用洗剤で洗うか、磨き粉、金属製たわしで磨いてください。

異状の見分け方と処置

調理中おかしいなと感じたら、まず火を止めてください。

異　状	原　因	処　置	参照頁
圧力がかからない ・安全ロックピンがあがってこない ・機能弁おもりから蒸気がでてこない	火が弱すぎる	火を強くする	10頁
	水が十分に入っていない	適量の水を入れる	3頁11
	機能弁おもりがセットされていない	セットする	7頁
	安全ロックピンに汚れが付着している	お手入れする	15頁
	安全ロックピンが正常にセットされていない	正しくセットする	15頁
	ふたがきちんと閉まっていない	正しく閉める	7頁
	パッキングが傷んでいる ふたが歪んだり、へこんでいる	パッキングを交換する ふたを修理、交換する	14頁＊
ふたと本体の間から蒸気が漏れている	パッキングが正しく入っていない	パッキングを正しくはめなおす	7頁
	パッキングに汚れが付着している	パッキングを取り外し、きれいに洗う	14頁
	パッキングが傷んでいる	パッキングを交換する	14頁
	ふたが破損したり、歪んでいる	ふたを修理、交換する	＊
	ふたがきちんと閉まっていない	ふたを正しくしめる	7頁
ふたが開かない	なべに圧力が残っている	蒸気を完全に排出 それでも開かない場合、冷水でなべを冷ます。	11～13頁
	安全ロックピンが下がっていない	完全に蒸気が排出されていることを確認してから、注意深く安全ロックピンを上から押し下げる。	15頁
ふたが閉まらない	取っ手下のレバーがロックされている	取っ手下のレバーのロックを解除する	7頁
機能弁おもり以外（安全弁、パッキング等）から蒸気が出ている		火を止め、本体を冷ます。 ノズル、機能弁おもりを掃除、点検する	14～15頁

＊販売店または当社までお問い合わせください。

Q & A

QUESTION	ANSWER	参照頁
空炊きをしてしまった	火をすぐ止め、なべが冷えるまで自然放置し、絶対に水をかけないこと。	＊
うまく調理できなかった料理がこげた	加圧時間を間違えたのでは？	料理頁参照
	機能弁おもりはきちんとセットされていましたか？	7頁
	火力が十分でなかったり、強すぎたのでは？	10～11頁
	適量の水が焦げないよう入っていましたか？	3頁11
	圧力が正常にかかっていなかったのでは？	16頁
いつから加圧時間なの？	安全ロックピンが上がり、機能弁おもりから蒸気が出始めたときからです。	11頁
材料の量によって、加圧時間は変わるの？	最大調理量（鍋の深さの2/3）を守った上で、材料の量が増えても減っても加圧時間、蒸らし時間は変わりません。なべの容量が変わっても同じです。	料理本参照
ごはんを炊いたら、ネズミ色になった	米のようにタンパク質と炭水化物を同時に含んでいる食品は、高温高圧で調理すると、アミノ酸と糖質が分解し、灰色っぽくみえることがあります。これは、無害ですし、味にも影響はありません。	
下ゆでした豆に砂糖を加えてまた加圧したら、煮汁が機能弁から吹き出した	砂糖を加えた濃度の高い煮汁を加圧すると、中の蒸気圧の関係で煮汁が機能弁から吹出すことがあります。まず豆を柔らかくしてから砂糖を加え、あとは圧力をかけずに仕上げてください	
ごはんをうまく炊くには？	おもりから蒸気が出るまでは、一気に強火で加熱します。おもりから蒸気が出始めたら、すぐ弱火にしてください。火が強すぎると水分を必要以上に蒸発させ、おこげの原因となります。	

＊販売店または当社までお問い合わせください。

アフターサービス

保証・修理

- ティファール圧力なべの保証期間は保証書をご確認ください。
  故障のときは保証書の記載に従い修理致します。
- 保証期間を過ぎた場合、また保証に該当しない修理は、有料となります。修理やお問い合わせの際は、製品名、容量を必ずお申し出ください。容量は底面の刻印等をご覧ください。

＊ご家庭での修理・改造などは大変危険です。絶対にしないでください。

交換部品

- パッキング等のご家庭で簡単に取り替えられる部品は、販売店または当社「部品注文センター（ナビダイヤルサービス）」でお買い求めいただけます。販売店にて品切れの場合は直接下記部品注文センターへお問い合わせください。

＊交換部品は必ず、純正部品をご使用ください。他社の部品では代用できません。

お問い合わせ

- 修理、商品に関するお問い合わせは、当社「お客様相談センター（ナビダイヤルサービス）」をご利用ください。

株式会社 グループセブ ジャパン

本社：〒141-0022 東京都品川区東五反田3-14-13 高輪ミューズビル
(株)グループセブ ジャパン 修理センター：
〒242-0001 神奈川県大和市下鶴間2500

お客様相談センター　ナビダイヤル 0570-077772 受付時間：月～金10:00～17:00（土・日・祝日を除く）

部品注文センター　ナビダイヤル 0570-086072 受付時間：月～金10:00～16:00（土・日・祝日を除く）

※全国各地より市内通話料金にてご利用いただけます。

おいしいレシピをご紹介しています！ ティファールのホームページ
www.t-fal.co.jp

「セーフ2・レジスタル」をご使用のお客様へ

この取扱説明書は「セーフ2」ステンレススチール、レジスタル共通となっています。
レジスタルの本体は熱伝導に優れたアルミニウム製（フタはステンレス製）で、本体のお手入れ方法が若干異なりますので、下記の点ご理解の上、末永くご愛用くださいますようお願い申し上げます。

こびりつかないノンスティック・コーティングのセーフ2・レジスタルを上手にご使用いただくために。

＊空焚きはお避けください。
＊過度の強火は、本製品のノンスティック効果を劣化させるばかりでなく、取手損傷の原因になることがあります。
＊ヘラは木製かナイロン樹脂製のものをご使用ください。また、コーティングの上では刃物などで直にものを切らないでください。

お手入れの際は、洗剤をふくませたスポンジで洗ってください。
金属タワシ、みがき粉などはご使用にならないでください。もし汚れがこびりついた場合は、しばらくぬるま湯につけてから洗ってください。

食器洗い機をご使用になる場合
＊なべ本体は、食器洗い機で洗浄できます。ラックなどで内側のコーティング面をキズつけないようにご注意ください。
＊ノンスティック・コーティングを保護するため、洗浄後、定期的に小量の油をひき、なじませてください。
＊フタは食器洗い機で洗浄しないでください。装置を傷め、ご使用に支障をきたす原因になることがあります。

ご注意
長期間ご使用いただいている間に、ノンスティック・コーティング面がキズついたり、剥離する場合がありますが、圧力なべとしての性能には影響ございません。　また、コーティングの成分は食品衛生法の基準に合致したもので、万一体内に摂取されても、体外に排出され人体には全く無害です。
パッキングをお求めの際は「セーフ2・レジスタル用」とご指定ください。